# ENOGEA

II SERIE

## IN QUESTO NUMERO



ENOGEA - II SERIE
*NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE*
*GIUGNO / LUGLIO 2011*
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - LO/MI

37

## BAROLO 2007

ARMANDO PARUSSO
92 F Barolo Le Coste Mosconi 2007

ROBERTO VOERZIO
92 I Barolo Sarmassa di Barolo 2007

CONTERNO FANTINO
91 F Barolo Mosconi 2007

ROCCHE DEI MANZONI
91 G Barolo Vigna d'la Roul 2007

ROBERTO VOERZIO
91 H Barolo Brunate 2007

ENZO BOGLIETTI
90+ G Barolo Case Nere 2007

BROVIA
90+ F Barolo Rocche 2007

CONTERNO FANTINO
90+ G Barolo Sori Ginestra 2007

ANDREA OBERTO
90+ F Barolo Vigneto Albarella 2007

ARMANDO PARUSSO
90+ G Barolo Bussia 2007

VIGNA RIONDA - MASSOLINO
90+ F Barolo Parussi 2007

ELIO ALTARE
90 G Barolo Cerretta Vigna Bricco 2007

ASCHERI
90 F Barolo Sorano Coste & Bricco 2007

AZELIA
90 F Barolo Bricco Fiasco 2007

GIANFRANCO BOVIO
90 E Barolo Arborina 2007

CA' ROME'
90 F Barolo Rapet 2007

CASCINA ADELAIDE'
90 F Barolo Pernanno 2007

DOMENICO CLERICO
90 G Barolo Pajana 2007

CONTERNO FANTINO
90 G Barolo Vigna del Gris 2007

ETTORE GERMANO
90 F Barolo Cerretta 2007

MAURO MOLINO
90 E Barolo Gallinotto 2007

LUIGI PIRA
90 F Barolo Margheria 2007

che viaggiano a tempo e in mille direzioni. Rovere invece ingombrante, che toglie respiro e appetibilità.

Michele Chiarlo
Barolo Cannubi 2007 — 87 F

Ha struttura che altri Cannubi non hanno, ma il tannino non riesce a trovare il giusto legante per avere anche la necessaria lunghezza. Rovere cioccolatoso che non disturba più di tanto.

Giacomo Fenocchio
Barolo Cannubi 2007 — 87 E

Vino ben curato, che non ha però nel carattere il suo punto di forza (vedi il Bussia dello stesso produttore). Medio peso e buona presenza fruttata.

Gianni Gagliardo
Barolo Cannubi 2007 — 87 F

Sente il rovere ma non in modo così marcato come altri, e la cosa lo rende più fruibile. Struttura però non abbastanza completa e articolata per competere ai massimi livelli.

Marchesi di Barolo
Barolo Cannubi 2007 — 87 -

Colore da competizione, frutto abbondate e screziature di vaniglia. Non vuole passare inosservato (e ci riesce), ma non quando gli chiedi il cambio di passo fa un po' fatica.

M. Marengo
Barolo Bricco Viole 2007 — 87 E

Frutto e purezza varietale non gli fanno difetto, e questo è un pregio. Carne e profondità invece sì e alla fine fatica a mascherare una certa rigidità di tannino.

E. Pira & Figli
Barolo Via Nuova 2007 — 87 F

Come il Cannubi della stessa produttrice si distingue per il colore e per il generoso corredo fruttato. Nel confronto diretto non mostra tuttavia la stessa profondità e il finale tende piano piano a spegnersi.

Poderi Luigi Einaudi
Barolo Costa Grimaldi 2007 — 87 F

Più conciliante del successivo, grazie ad una fase fruttata meglio espressa. Dettaglio e profondità invece di pari livello e per questo soffrono nel confronto con i migliori.

Poderi Luigi Einaudi
Barolo nei Cannubi 2007 — 87 G

Il tannino non è dei più docili (come non di rado capita nei Cannubi) e nello sviluppo tende ad aggrapparsi con decisione alla lingua. Un vino dunque asciutto, che con il tempo potrebbe tuttavia trovare una migliore armonia.

Cascina Bruciata
Barolo Cannubi Muscatel 2007 — ● 86+

Angelo Germano
Barolo Vigna Rue 2007 — 86+

Giacomo Brezza & Figli
Barolo Sarmassa 2007 — 86

Bric Cenciurio
Barolo 2007 — 86

Elvio Cogno
Barolo Cascina Nuova 2007 — 86

Grimaldi Giacomo
Barolo Sottocastello di Novello 2007 — 86

G. D.Vajra
Barolo Albe 2007 — 86

Famiglia Anselma
Barolo del Comune di Barolo 2007 — 85

Poderi Luigi Einaudi
Barolo Terlo 2007 — 85

Rattalino
Barolo Trentacinque 2007 — 85

Francesco Rinaldi & Figli
Barolo Cannubbio 2007 — 85

Giacomo Brezza & Figli
Barolo 2007 — 84

## CASTIGLIONE FALLETTO

*Un'altra caratteristica dell'annata 2007, di cui fino ad ora non abbiamo parlato, è data dal numero limitato di "scarti" (dove con questo termine orrendo mi riferisco ai vini poco soddisfacenti o deludenti). E a questo proposito, come potrete bene notare, qui a Castiglione Falletto è in*

rovere, come del resto il Terlo Ravera, trovando però alla fine un suo migliore equilibrio. Dettaglio invece non proporzionato al volume di fuoco.

GIANFRANCO ALESSANDRIA
BAROLO 2007 **87 E**

L'impressione è che abbia più sostanza o quanto meno più forza d'impatto rispetto al San Giovanni. Non è invece un'impressione il carattere incisivo del tannino, che asciuga con decisione lo sviluppo e in particolare il finale.

SILVANO BOLMIDA
BAROLO BUSSIA 2007 **87 E**

Buon vino, ma non è certo il 2006 quanto a definizione, efficacia e compattezza. Frutto anche più largo, a tratti anche surmaturo, e tannino che al contrario tende a stringere.

DOMENICO CLERICO
BAROLO CIABOT MENTIN
GINESTRA 2007 **? G**

Un vino enigmatico, il cui carattere (non la sostanza) varia in modo sinusoidale con il passare dei minuti e con il mutare delle situazioni (temperatura, avversari...). Inutile e rischioso quindi avventurarsi in un giudizio.

FRATELLI RAINERI
BAROLO MONSERRA 2007 **87 E**

Frutto, colore e cura tecnica non mancano, tutt'altro. Ciò che manca è invece un disegno di fondo che sappia creare e poi incanalare le sensazioni come accaduto nell'ottimo 2006. Anche perché le basi tanniche non mancano.

GIOVANNI ROCCA
BAROLO BRICCO RAVERA 2007 **87 E**

Molto più estratto che d'abitudine, e ciò ne ingabbia sia lo sviluppo sia le tradizionali doti di austera eleganza. Rovere non impeccabile con alcune tracce di evoluzione.

JOSETTA SAFFIRIO
BAROLO
FRANCESCO 1948 2007 **• 87 .**

Da una vecchia vigna del 1948 all'interno del cru Persiera, e per questo me lo sarei aspettato più particolare rispetto al resto della produzione aziendale. Al contrario punta con una certa freddezza sul volume e sul colore, e ancora di più sul rovere e sull'estrazione.

SIMONE SCALETTA
BAROLO CHIRLET 2007 **87 E**

Il classico Chirlet che punta sulla compostezza e sulla misura estrattiva. Medio peso e una leggera nota caffeosa nel rovere che lo distingue dalle annate precedenti.

ALDO E RICCARDO SEGHESIO
BAROLO 2007 **87 E**

Un Barolo di poche parole che però si lascia bere con facilità: pulito, lineare, di buone qualità estrattive. Centrato.

FRATELLI RAINERI
BAROLO 2007 **86+**

GIOVANNI ROCCA
BAROLO MOSCONI 2007 **86+**

FRANCO CONTERNO - SCIULUN
BAROLO BUSSIA MUNIE 2007 **86**

MONTI
BAROLO 2007 **86**

MASSIMO PENNA
BAROLO LA SERRA 2007 **86**

GIOVANNI ROCCA
BAROLO 2007 **86**

CONTERNO FRANCO - SCIULUN
BAROLO VIGNA PUGNANE 2007 **85**

ALESSANDRO E GIAN NATALE FANTINO
BAROLO CASCINA DARDI
BUSSIA 2007 **83**

## SERRALUNGA D'ALBA

*Insieme a Monforte è il comune che può vantare il maggior numero di vini a 90 centesimi e questo (insieme alla media: 88,06) la dice lunga sulla qualità del 2007 a Serralunga. A differenza però di Monforte, qui l'impressione è che l'annata - invece di amplificarla - abbia come smussato la rinomata potenza dei vini, offrendo allo stesso tempo una gamma di stili insolitamente ampia e per questo attraente.*

ELIO ALTARE
BAROLO CERRETTA
VIGNA BRICCO 2007 **90 G**

Chiede tempo e gli va dato, perché la ricompensa va ben oltre le attese create da un approccio piuttosto flou (non raro nei vini di Elio Altare). Superato infatti lo scoglio, subito alle spalle troviamo un tannino completo, levigato e profondo che spinge il carro con garbo e sicurezza. Leggero tocco erbaceo "amaroneggiante" che non disturba affatto. Meglio tra un paio di anni.

ASCHERI
BAROLO SORANO
COSTE & BRICCO 2007 **90 F**

Visto che già mi immagino la faccia Matteo Ascheri quando leggerà queste poche righe, lo voglio rassicurare: tranquillo, non è un sogno, il prode Persichetti ti ha scucito un 90 e lo ha scucito perché il vino se lo merita. Se lo merita per la qualità del suo tannino, per la capacità di andare oltre gli stili (classico o moderno poco importa) e soprattutto per avere centrato l'obiettivo senza mai giocare di forza o di cerebrale eleganza. E' lì', quieto nel bicchiere, e se gli dai corda non ti molla un secondo. In beva tra un anno.

CÀ ROMÈ
BAROLO RAPET 2007 **90 F**

Apre il cerchio che verrà chiuso con i due ottimi Barbaresco 2008, sfoderando una squadra di tannini messa in campo alla perfezione, attenta al pressing senza soffocare, efficace senza giocare di forza e soprattutto austera senza mai essere violenta. Se amate la concretezza, è una tappa obbligata. Dal prossimo inverno.

ETTORE GERMANO
BAROLO CERRETTA 2007 **90 F**

Non passa inosservato, ma non per la sua voglia di apparire quanto per la generosità del suo cuore e per quella trama tannica rugosa, quasi screpolata, che fa tanto Barolo e tanto Serralunga. Con l'aria ha poi il pregio di guadagnare freschezza nonostante il rovere viaggi di pari passo. Ottimo già dal prossimo anno (che per un vino di Germano è un lasso di tempo molto breve).

LUIGI PIRA
BAROLO MARGHERIA 2007 **90 F**

Meno rovere che in altre edizioni (e forse anche un pizzico in meno di estrazione) ed ecco che il vino torna a competere per le posizioni di vertice

come fu per l'ottimo 2001: tannico, a tratti anche scorbutico, eppure molto attento a non superare mai i livelli di guardia. Sviluppo dunque che non asciuga e guarda con fiducia al futuro. Dategli tre anni, non di meno.

Schiavenza
Barolo Broglio 2007 **90** E

Guarda dall'alto in basso sia il Prapò che il Bricco Cerretta, e non tanto per il vigore e la ricchezza del tannino (che comunque non mancano, sebbene meglio incapsulati nel muscolo) quanto per quel profilo floreale evoluto che ulula alla luna con potenza ed intensità. Se siete in vena di emozioni forti, fatevi avanti. Già da domani.

Vigna Rionda - Massolino
Barolo Parafada 2007 **90** F

Se la gioca fino all'ultimo con il Parussi in fatto di equilibrio, eleganza e gentilezza del disegno tannico, cercando il colpo del ko con l'aiuto di un tocco in più di calore. Colpo che tuttavia al momento non riesce per via di una nota varietale meno espressa e/o più ingabbiata dal rovere. Ad ogni modo, il futuro è dalla sua parte. Tra 2 anni.

Azelia
Barolo Margheria 2007 **89+** F

Ci mette del tempo a esprimere il lato più dolce e seducente del cru, ma una volta trovato lo mette subito a frutto sfumando le asperità tanniche iniziali e allungando lo sviluppo fin quasi all'eccellenza (che credo rimarrà sempre ad un passo).

Brovia
Barolo Ca' Mia 2007 **89+** F

Ha un frutto talmente fresco e floreale da ingannarti sulle sue reali potenzialità (troppo semplice e sbarazzino per avere anche le palle, dici a mezza voce). E invece il vino c'è ed è capace di tutta l'eleganza e di tutta la complessità di un classico interpretato in chiave moderna. Grandissima beva, già dai prossimi mesi.

Cascina Cucco
Barolo Cerrati
Vigna Cucco 2007 **89+** F

Gran pasta ma anche gran rovere, per cui siete avvisati e non venite poi a lamentarvi. Al massimo, vi concedo un piccolo appunto sul tannino, che parte dolce e aderente per poi farsi un po' violento nella seconda parte. E per questo ho deciso di tenerlo ancora qualche tempo nel limbo del "+".

Guido Porro
Barolo
Vigna Lazzairasco 2007 **89+** E
Barolo
Vigna S. Caterina 2007 **89+** E

Doppio colpo per Guido Porro, che si ripete senza la minima incertezza anche nella seconda delle due tornate di degustazione. Un doppio colpo costruito su uno stile "giacosiano", fatto di eleganza e di lievi e salate contratture, con il Lazzairasco ad esaltare il lato floreale e il Santa Caterina invece più ruvido e chiuso ma di maggiore polpa. Se ancora non li conoscete, questa è l'occasione giusta.

Ascheri
Barolo Sorano 2007 **89** E

Conferma che il risultato del Coste & Bricco non è piovuto dl cielo perché anche qui c'è tutto per ben figurare: profumi maturi e articolati, direi anche più del fratello maggiore in questo momento, e struttura che pur avendo qualche spigolo ancora da smussare riesce ad essere dolce, concreta e determinata. Avesse avuto il giusto fondente anche nel finale sarebbe stato un altro pezzo da 90.

Cascina Cucco
Barolo Cerrati 2007 **89** E

Meno esuberante del Vigna Cucco, o meglio meno sul rovere, e questo ne fa apprezzare meglio la qualità dell'estrazione, la compattezza e l'efficacia nell'affondo. Dovesse aprirsi anche in fase aromatica, potrebbe diventare un rivale molto temibile per il fratello maggiore. Dategli due anni.

Ettore Germano
Barolo Prapò 2007 **89** F

Non ha il peso e il vigore di certe annate del passato, ma in compenso ha una piacevolissima classicità floreale e un tannino altrettanto classico che fa presa sulla lingua senza mai segnarla. Meglio tra uno o due anni.

Pio Cesare
Barolo Ornato 2007 **89** G

Indiscutibilmente ha più carne e più dolcezza del Barolo classico di pari annata che vedremo più avanti. Per contro - al momento - ha un minore dettaglio e anche una minore grinta, e questo alla fine compensa. Rovere anche in maggiore evidenza, ma meglio dosato che in altre edizioni.

Vigna Rionda - Massolino
Barolo Margheria 2007 **89** F

Il più delicato dei tre cru della famiglia Massolino: floreale leggero e bene espresso, mai disturbato dal rovere, e tannino appena granuloso che occupa gli spazi con discrezione e facilità, il tutto senza mai dimenticarsi del futuro. Dal prossimo autunno.

Gaja
Langhe Sperss 2007 **88+** H

Non così esotico come il Conteisa, ma nel mazzo lo peschi comunque con una certa facilità per via del colore e del volume abbondante. Per il resto, tannino centrale e un po' contratto, dettaglio iniziale non superiore e sviluppo che si fa invece molto più lucido e grafitoso (simile al San Lorenzo 2008, ma senza la stessa completezza e articolazione).

Bruno Giacosa
Barolo Falletto 2007 **88+** H

Viaggia con sicurezza sui binari dell'eleganza e di un varietale ancora giovane e allo stesso tempo ben definito. Profondità invece non superiore e che probabilmente arriverà in futuro con la versione Riserva del Rocche del Falletto. Meglio tra un anno.

Schiavenza
Barolo 2007 **88+** D

Un Barolo base di quelli con i fiocchi, dipinto con profondi colpi di pennello sovrapponendo fiori, carne frollata e cuoio evoluto sopra una tela tannica ruvida e gustosa. Finale amarotto che non disturba. Da provare.

Giovanni Sordo
Barolo Sori Gabutti 2007 **88+** E

Elegante e ruvido allo stesso tempo, ma una ruvidezza che invece di chiudere e di ingabbiare finisce con l'esaltare il sapore ed aumentare le aspettative per il futuro. Tannino di bella classicità e mai eccessivo nella presa.

Osvaldo Viberti
Barolo Serralunga 2007 ● **88+** E

Curiosamente si propone in modo più levigato del Serra dei Turchi